

Mehrfachrückstände von
Pflanzenschutzmitteln in
Lebensmitteln

Teil II
Mehrfachrückstände aus Sicht
unterschiedlicher Interessengruppen
09.11.2005

Mehrfachrückstände - Die Sicht der Pflanzenschutzindustrie

16:20 - 16:40

Dr. Helmuth Lieber
Bayer CropScience, Langenfeld

Mehrfachrückstände – Die Sicht der Pflanzenschutzindustrie

Dr. Helmuth Lieber
Pflanzenschutz und Lebensmittelsicherheit
Industrieverband Agrar (IVA)

BfR- Konferenz Mehrfachrückstände
Berlin 09.-10.11.2005

Industrieverband

Agrar



2

Der Rahmen für diesen Vortrag

- Der Focus liegt auf Mehrfachrückständen in Obst und Gemüse
- Die Risikobewertung erfolgt nach aktuellem Stand der Wissenschaft
- Die bei Kontrollen gefundenen Mehrfachrückstände sind toxikologisch unbedenklich für den Verbraucher



Was ist dann das Problem ?

Obwohl...

... Mehrfachrückstände den Experten bekannt sind

... die verantwortlichen Institutionen eine umfassende Bewertung dieser Rückstände durchführen

... und aus dem Ergebnis des Rückstandsmonitorings keine Gefährdung der menschlichen Gesundheit erkennen

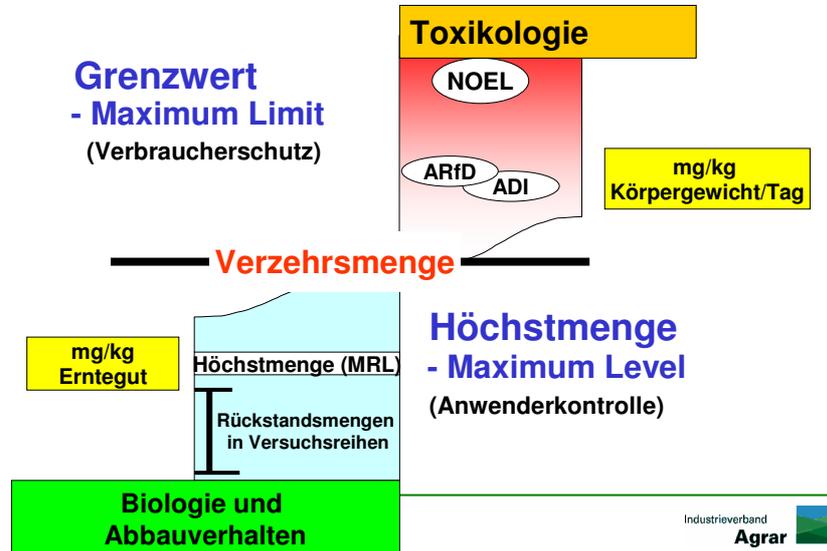
... sind die Verbraucher verunsichert

Verbraucherinformation

- Wird der Verbraucher sachlich und korrekt informiert ?
- Werden die Begriffe korrekt verwendet ?
- Können Interpretationen in die Irre führen ?

Missverständliche Begriffe - Höchstmenge oder Grenzwert ?

5



Fragwürdige Interpretationen

6

“Belastungsklassen”

nicht belastet = Kein gemessener Wirkstoff

Stark belastet = Der Gehalt überschreitet die Höchstmenge

Eine Bewertung ohne Berücksichtigung des Wirkstoffs
und der Menge/Konzentration der gefundenen
Rückstände entbehrt jeder wissenschaftlichen
Grundlage

Fragwürdige Interpretationen

Summengrenzwert

- Kann wissenschaftlich begründbar nur für Wirkstoffe mit gleichem Wirkmechanismus gebildet werden, wie z. B. bei Acetylcholinesterasehemmern (OP´s, Carbamate)
- In allen anderen Fällen ist er bedeutungslos und führt nur zur unvermeidbaren Verunsicherung der Verbraucher

Informationen mit Erklärungsbedarf

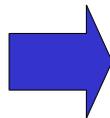
Monitoringbericht der Bundesregierung

- % - Anteil Höchstmengenüberschreitungen repräsentieren nicht unsere tägliche Nahrungsaufnahme
- Liste der Mehrfachrückstände stellt alle gemessenen Werte bis 0,001 mg/kg dar
 - Medien interpretieren oft jeden Nachweis als Risiko
 - Aber: Selbst bei Bioprodukten werden Funde bis 0,01 mg/kg als unvermeidbare Spuren bezeichnet und toleriert

Informationen mit Erklärungsbedarf

Zum Monitoringbericht ...

- Die gefundenen Mehrfachrückstände sind weit unterhalb toxikologischer Grenzwerte. Seit Beginn des EU-Programms für ein gemeinsames Lebensmittelmonitoring gibt es kein erkennbares Verbraucherrisiko
- Obst und Gemüse behandelt nach guter landwirtschaftlicher Praxis sind sicher für den Verbraucher!



Deshalb: Allgemeinverständliche Aufarbeitung erforderlich

Fachfremde Interpretationen bergen Risiken

- Der Jurist interpretiert den medizinischen Befund
- Der Sozialpädagoge interpretiert komplizierte Zusammenhänge zwischen Pflanzenschutz und Lebensmittelsicherheit

So werden aus Fehlinterpretationen leicht Fehlinformationen

Mit der Folge des

„**pathologischen Lernens der Gesellschaft**“

(Zitat nach Prof. Dr. van den Daele am 5.9.2005
in der BfR-Statuskonferenz)

Fachfremde Interpretationen

Null-Risiko-Philosophie...

„Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass...“

Oder

„Es wird vermutet dass...“

Oder

„Giftcocktails in unserer Nahrung können ...“

Solche Aussagen führt zur ungerechtfertigten
Verunsicherung des Verbrauchers

Fragwürdige Interpretationen?

www.aid.de

Im Spezial: Rückstände von Pflanzenschutzmitteln in Lebensmitteln

- „Bisher liegen in der Regel **keine oder nur mangelhafte Kenntnisse** darüber vor, wie sich Wirkungen verschiedener Pflanzenschutzmittel gegenseitig beeinflussen.
- Daher können auch keine Aussagen darüber gemacht werden, wie sich das Risiko einer Gesundheitsgefährdung durch Kombinationswirkungen darstellt, selbst wenn die Rückstände der einzelnen Pflanzenschutzmittel **jeweils unter der Höchstmenge** liegen“

Missverständnis oder Fehlinterpretation?

Text aus der Broschüre:

REACH – Magazin für moderne Chemie (UBA)

„Obst und Gemüse sind mit Rückständen von Pestiziden verseucht. Viele der in der Landwirtschaft eingesetzten Stoffe sind hochproblematisch, dennoch werden in Äpfeln, Birnen, Tomaten, Paprika oder Gurken immer wieder immense Rückstände gefunden.“

Kleine Anfrage an die Bundesregierung

Frage 6. Sind der Bundesregierung Tatsachen bekannt, die die oben aufgeführten Behauptungen über eine „Verseuchung“ rechtfertigen?

Antwort der Bundesregierung Drucksache 15/4466 vom 06.12.2004

Eine Bewertung der Rückstände im so genannten Warenkorb von etwa 120 Lebensmitteln aus dem Monitoring 1995 bis 2002 hat ergeben, dass, bezogen auf den durchschnittlichen Verzehr, die duldbare tägliche Aufnahme (ADI-Wert) zu etwa 1 % ausgenutzt ist. Die bisher ausgewertete Datenlage zeigt deshalb, dass von den Rückstandsgehalten in Obst und Gemüse insgesamt keine Gesundheitsgefahren ausgehen.

Die Kommunikationskrise

**Auch für den Bereich Landwirtschaft,
Pflanzenschutz und Lebensmittelsicherheit besteht
eine Diskrepanz zwischen**

... wissenschaftlichen Erkenntnissen (rational)

... und öffentlicher Wahrnehmung (emotional)

Wege aus dieser Kommunikationskrise

**Informationsaustausch und Zusammenarbeit
aller Beteiligten in der Lebensmittelkette**

**Verbraucherrelevante Informationen allgemeinverständlich
machen und mediengerecht aufbereiten**

**Die Rückverfolgbarkeit als wichtiges Instrument für
Qualitätsmanagement und Verbrauchervertrauen nutzen**

Qualitätssicherungssysteme aktiv mitgestalten

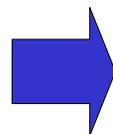
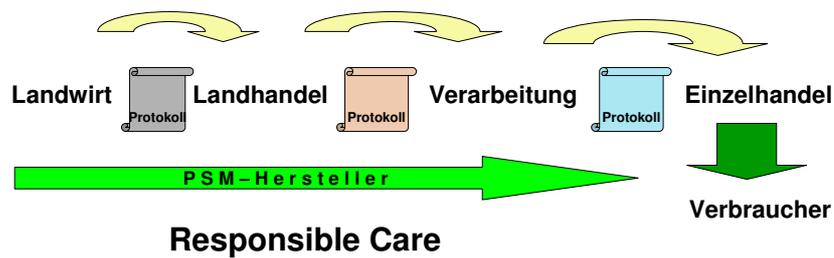
Informationsaustausch und Zusammenarbeit in der Lebensmittelkette

17

- **BMVEL, BVL, BfR**
 - „Gemüse Gipfel“ des BMVEL
 - Stellungnahmen durch Behörden
 - Statuskonferenzen des BfR
- **Erzeuger-, Handels- und Verbraucherorganisationen**
 - Pflanzenschutz als Thema bei Informationstagen, Seminaren
- **IVA- Workshop**
 - Pflanzenschutz und Lebensmittelsicherheit
 - IVA- Internet- Informationsdienst: Forum Food Chain

Rückverfolgbarkeit ist Qualitätsmanagement

18



Rückverfolgbarkeit verbessert die Beobachtung von Wirkstoffen in der Lebensmittelkette

Mitarbeit in Qualitätssicherungssystemen

Qualitätssicherungssysteme:

Sichern die Lebensmittelqualität auf dem angestrebten Standard und verringern Höchstmengenüberschreitungen

- EUREPGAP
 - Horizontales QS-System

- QS Qualität und Sicherheit GmbH
 - Stufenübergreifendes QS-System
 - Rückstandsmonitoring Obst, Gemüse, Kartoffeln
 - Konstruktive Mitarbeit der Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv)

Angestrebte Zusammenarbeit im Food Chain Management

- Wir wünschen uns eine auf wissenschaftlichen Erkenntnissen basierende, pragmatische Zusammenarbeit aller Glieder in der Lebensmittelkette

- unter
 - Einbeziehung von Behörden und Verbraucherverbänden

 - Der Weg aus der Kommunikationskrise setzt die Transparenz und Offenheit aller Beteiligten beim verantwortungsvollen Umgang mit verbraucherrelevanten Informationen voraus